REALISTISK TJÄNLIG

PT

ES

GR

NL

IKEA®

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 24
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 44
NEDERLANDS 64

Índice

Informações de segurança	**4**	**O que fazer se...**	**16**
Descrição do produto	**8**	**Especificações técnicas**	**17**
Painel de controlo	**10**	**Instalação**	**18**
Utilização diária	**10**	**Ligação eléctrica**	**20**
Tabelas de cozedura	**12**	**Questões ambientais**	**20**
Limpeza e manutenção	**14**	**GARANTIA IKEA**	**21**

Informações de segurança

A sua segurança e a de outros é muito importante.
Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

⚠ Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

⚠ **PERIGO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

⚠ **ATENÇÃO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave. Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação eléctrica e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A substituição do cabo eléctrico deve ser efectuada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois

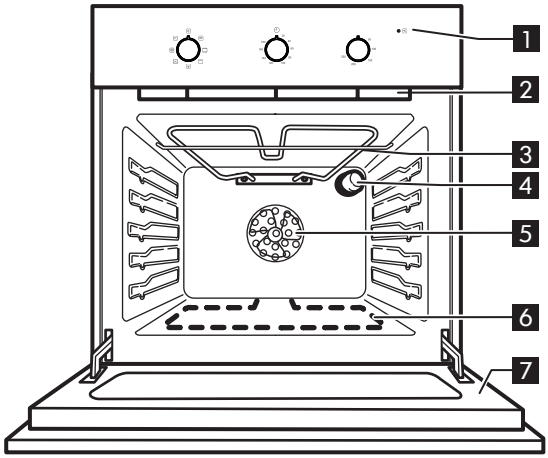
de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Depois de instalar o aparelho, instale um disjuntor multipolar com uma separação entre contactos (de pelo menos 3 mm) em todos os pólos que permita efectuar a desconexão total numa situação de categoria de sobretensão III, o qual deve ser incorporado na instalação fixa de acordo com os regulamentos nacionais de instalações eléctricas.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido fornecidas instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser feitos por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante a respectiva utilização. Tome as devidas precauções para evitar tocar nas resistências do aparelho.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou próximos do aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (apenas nos fornos com a função de limpeza pirolítica).
- Durante e após a limpeza

pirolítica, mantenha todos os animais domésticos (especialmente as aves) afastados do local onde está situado o aparelho.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno pois poderão riscar a respectiva superfície e provocar a quebra do vidro.
- Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar a ocorrência de choques eléctricos.

Eliminação de electrodomésticos
- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

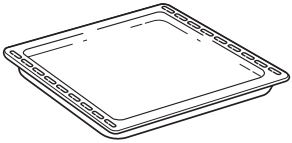
Descrição do produto



1 Painel de controlo
2 Ventoinha de arrefecimento (não visível)
3 Resistência do grill
4 Lâmpada posterior do forno
5 Ventoinha do forno
6 Resistência inferior (não visível)
7 Porta do forno

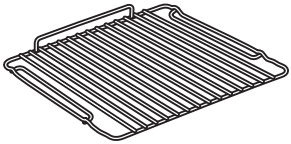
Acessórios

Tabuleiro



1x

Grelha metálica



1x

Introdução de grelhas metálicas e outros acessórios no interior do forno
A grelha metálica e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).

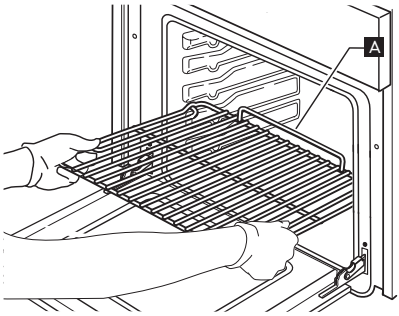


Fig. 1

2. Incline a grelha metálica em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

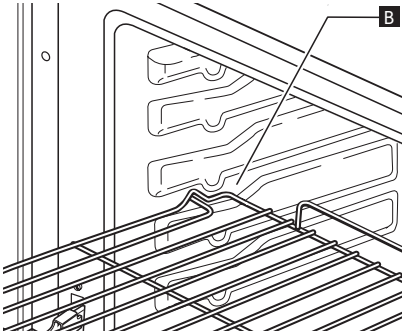


Fig. 2

3. Coloque a grelha metálica na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (fig. 3).

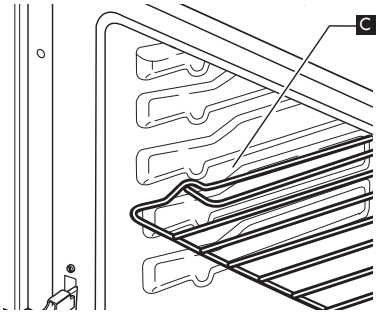
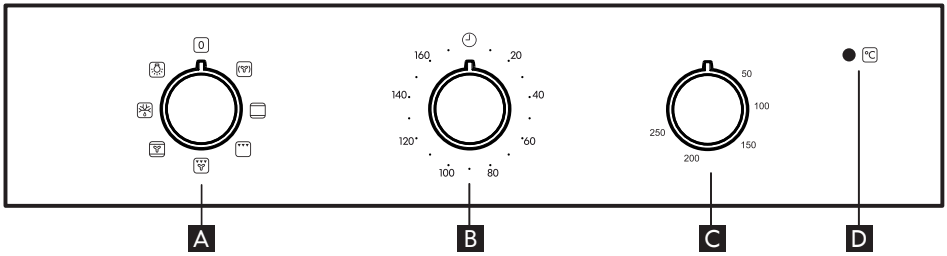


Fig. 3

4. Para retirar a grelha metálica proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como o tabuleiro colector e o tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.
Os tabuleiros possuem batentes para evitar a saída acidental das grelhas.

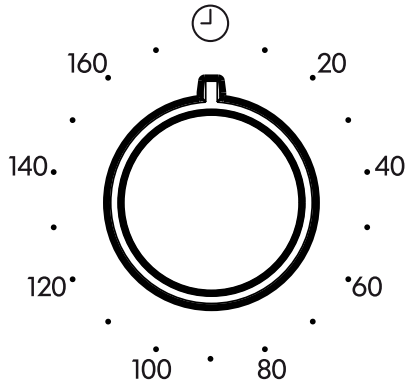
Painel de controlo



A Botão selector de funções
B Programador de duração da cozedura
C Botão do termóstato
D Indicador luminoso do termóstato (vermelho)

Utilização diária

Ligar o forno
Rode o botão selector para a função desejada. A lâmpada do forno acende-se. Rode o botão do termóstato para a direita, para a temperatura desejada. O led vermelho do termóstato acende e desliga-se novamente quando o forno alcança a temperatura seleccionada. No final da cozedura, rode os punhos para a posição "0".



Programador de duração da cozedura
Para iniciar o temporizador, rode o botão 360° e, em seguida, posicione-o no tempo pretendido.
Este programador permite programar um tempo de 1 até 180 minutos.
Para programar a duração, após ter sido seleccionada a função de cozedura, rode completamente o punho no sentido horário, e volte a colocá-lo depois no tempo de cozedura desejado, rodando no sentido anti-horário.

Tabela de Funções do Forno

O forno possui 4 níveis de cozedura. Conte a partir do nível inferior.

Função		Descrição da função
0	**FORNO DESLIGADO**	-
	AR FORÇADO	Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 3° nível para cozeduras numa única calha. Para cozinhar em duas calhas, utilize o 1° e 3° níveis. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e insira o alimento no seu interior, assim que alcançar a temperatura programada.
	CONVENCIONAL (Calor no topo e na base)	Função apropriada para cozinhar qualquer tipo de prato num nível. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e insira o alimento no seu interior, assim que alcançar a temperatura programada. Recomenda-se que utilize o segundo nível para cozinhar.
	GRILL	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Aqueça previamente o forno durante 3 - 5 min. Recomenda-se que utilize o 4° nível para cozinhar. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. No caso de cozinhados de carne, é aconselhável deitar água no tabuleiro colector (colocado no terceiro nível) para reduzir os fumos e os salpicos de gordura. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	GRELHADOS COM VENTOINHA	Para grelhar pedaços de carne grandes (rosbife, assados). Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Quando cozinhar carne, recomenda-se que deite água no tabuleiro colector situado no primeiro/segundo nível. Esta operação permite reduzir os fumos e os salpicos de gordura. Vire a carne durante a cozedura. Durante este ciclo de cozedura, a porta deve permanecer fechada.
	COZEDURA POR CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num nível. Se necessário, altere a posição dos pratos na grelha para obter uma cozedura mais homogénea dos alimentos.
	DESCONGELAÇÃO	A função pode ser utilizada para acelerar o descongelamento dos alimentos à temperatura ambiente. O alimento deve ser colocado no forno dentro da respectiva embalagem para evitar que seque. Recomenda-se que utilize o nível central para cozinhar.
	LUZ	Ligar a lâmpada no interior do forno.

Tabelas de cozedura

Tipo de alimento	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
BOLOS, PASTELARIA, ETC.					
Bolos com levedura		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscoitos/queques		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Massa cozida para pães		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Merengues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pão/pizza/ pãezinhos		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza congelada		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent/ salgadinhos de massa folhada		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasanha/massa no forno/cannelloni/ desenformados		X	2	190-200	45-55
Lasanha e carne		X	1-3	200	45-100
Carne e batatas		X	1-3	200	45-100
Peixe e legumes		X	1-3	180	30-50

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
CARNE					
Borrego/vitela/ vaca/porco 1Kg		X	2	190-200	70-100
Frango/coelho/ pato 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Peru/ganso 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
PEIXE					
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		X	2	180-200	40-60
LEGUMES					
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		X	2	180-200	50-60

Tabela de cozedura com a função GRILL

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Tostas		X	4	200	2-5
Gratinado de legumes		X	3	200	10-20
Filetes/postas de peixe		X	3	200-225	25-35
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		X	4	200	30-50
Perna de borrego/pernis		–	3	200	55-70
Batatas assadas		–	3	200	45-55
Frango assado 1-1,3 Kg		–	2	200	55-70
Rosbife mal passado 1Kg		–	3	200	30-40

Nota: os tempos e as temperaturas de cozedura são apenas indicativos.

Limpeza e manutenção

LIMPEZA

⚠ ATENÇÃO!
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes adequados para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
  O vidro interno é liso para facilitar a limpeza.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

MANUTENÇÃO

⚠ ATENÇÃO!
- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

Para remover a porta

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível (fig. 1).

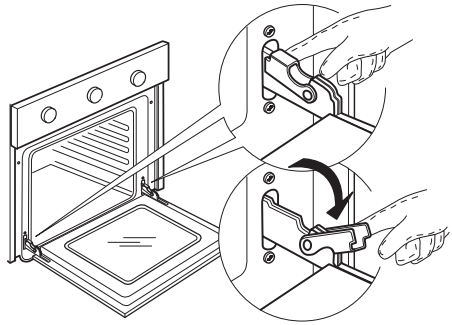


Fig. 1

3. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2, 3, 4).

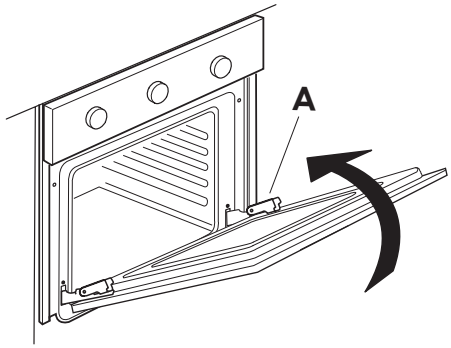


Fig. 2

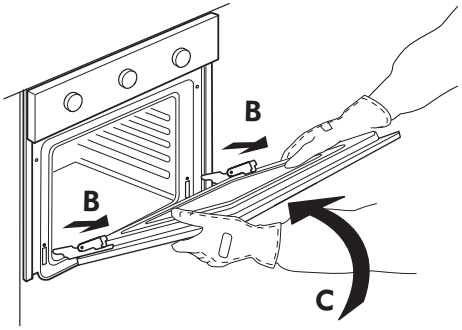


Fig. 3

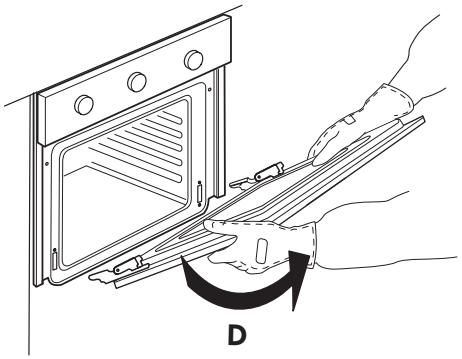


Fig. 4

Para reinstalar a porta

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

Para substituir a lâmpada traseira

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.

Fig. 8

2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 8), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

NOTA:
Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C.
As lâmpadas estão disponíveis no Serviço de Assistência Técnica da IKEA.

O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona.	Não há alimentação eléctrica.	Verifique se está ligado à alimentação eléctrica.
	O forno não está ligado à alimentação eléctrica.	Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica.
	'O selector do forno está em "**0**".	Coloque o selector do forno numa função de cozedura.
	O selector do forno está em "☼".	Coloque o selector do forno numa função de cozedura.

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.
Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no canto direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta);

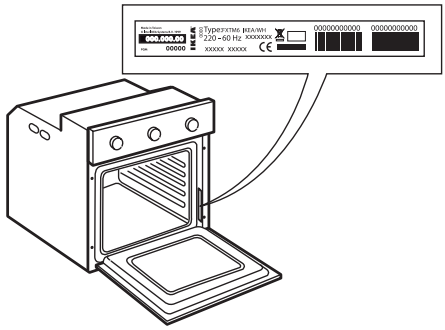
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

Especificações técnicas

Dimensões	
Largura	595
Altura	595
Profundidade	564
Volume utilizável l	56
Área da superfície do tabuleiro para bolos maior (superfície útil) cm^2.	1200
Resistência inferior W	1150
Grill W	1400
Ventoinha de arrefecimento W	18-20
Lâmpada do forno	25
Potência total W	2600
Número de funções	6
Consumo de energia kWh	0,79
Potência em watts da ventoinha do forno W	25
Consumo de energia com carga padrão e resistências superior e inferior Kwh.	1,10
Consumo de energia com carga padrão e aquecimento do ar forçado Kwh.	0,79

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

Preparação do móvel de embutir

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

Recomendações gerais

Antes de utilizar

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Não retire a chapa de características situada no lado direito da estrutura da porta.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

Durante a utilização

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

Dispositivo de bloqueio da porta
Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio, consulte a fig. 1.

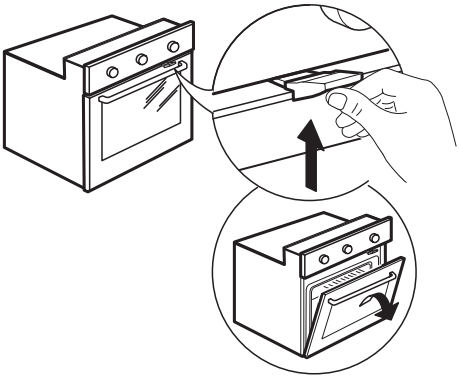


Fig. 1

O dispositivo de segurança da porta pode ser removido, seguindo a sequência das imagens (consulte a fig. 2).

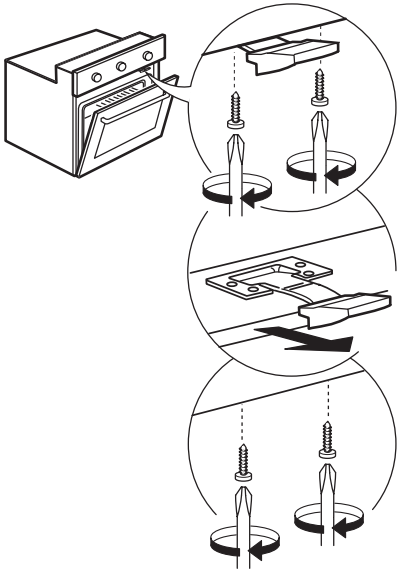


Fig. 2

Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Questões ambientais

Eliminação dos materiais da embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

- O símbolo ▬ no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

Declaração de conformidade CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.° 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia.
A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?
Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

Quem irá realizar o serviço de assistência?
O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?
A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.° 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?
O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?
- Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram

provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
  No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?
A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade
Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:
- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA
Por favor, não hesite em contactar com o Prestador do Serviço de Pós-Venda designado pela IKEA para:
- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?

Na última página deste manual, encontrará a lista de Prestadores do Serviço de Pós-Venda designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos

no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!
É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad	**24**	**Qué hacer si...**	**36**
Descripción del producto	**28**	**Datos técnicos**	**37**
Panel de mandos	**30**	**Instalación**	**38**
Uso diario	**30**	**Conexión eléctrica**	**40**
Tablas de cocción	**32**	**Cuestiones medioambientales**	**40**
Cuidado y mantenimiento	**34**	**GARANTÍA IKEA**	**41**

Información de seguridad

Su seguridad y la de los demás es muy importante.
Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.
⚠ Este es el símbolo de peligro, en lo referente a la seguridad, que alerta a los usuarios sobre los posibles riesgos para ellos y los demás.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:
⚠ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.
⚠ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede provocar lesiones graves. Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato.

Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación eléctrica y su mantenimiento los debe realizar un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local.
  No realice reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- Los cables eléctricos deberán ser cambiados por un electricista cualificado.
  Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
- Las normativas exigen que el aparato esté puesto a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el

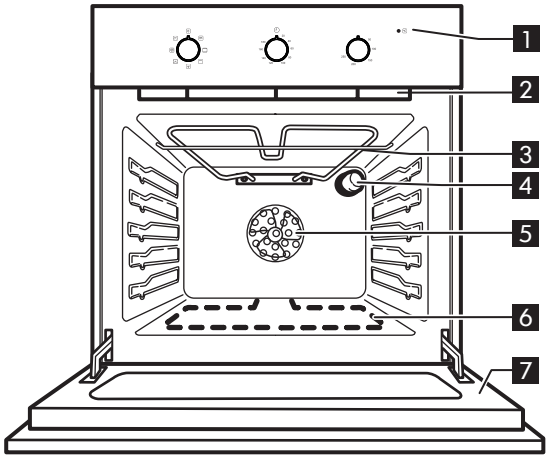
mueble, a la toma de red.
- Cuando el aparato esté instalado, coloque un disyuntor multipolar con una separación de contacto (al menos 3 mm) en todos los polos, para proporcionar una desconexión total cuando se produzca una sobretensión de categoría III. Deberá colocarse en la instalación fija de acuerdo con las normas nacionales referentes al cableado.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni extensiones.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimientos si son supervisados o reciben instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
- Las piezas accesibles del aparato pueden calentarse mucho con el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan mientras está en funcionamiento. Se deberá tomar precauciones para no tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua.
- Durante y después del uso, no toque los elementos calientes ni las superficies interiores del aparato: podría quemarse. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables

hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.
- No utilice nunca aparatos de limpieza con vapor.
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de pirólisis. (sólo para los hornos con función de Pirólisis).
- Durante y después de la limpieza por pirólisis, todas las mascotas (sobre todo los pájaros) deberán permanecer alejados de la zona del electrodoméstico.
- Use sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni estropajos duros de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno porque podrían rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

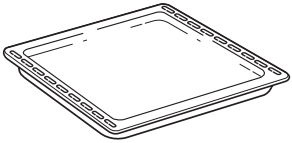
Descripción del producto



1 Panel de Control
2 Ventilador de enfriamiento (oculto)
3 Grill
4 Lámpara trasera del horno
5 Ventilador del horno
6 Calentador inferior (oculto)
7 Puerta del horno

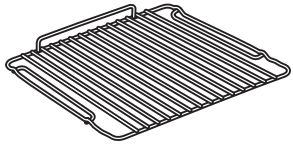
Accesorios

Bandeja de hornear



1x

Estante



1x

Cómo introducir las parrillas y otros accesorios dentro del horno

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope “A” orientada hacia arriba (Fig. 1).

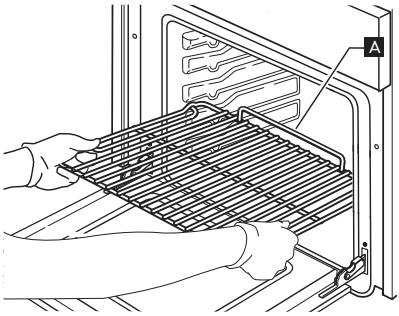


Fig. 1

2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo “B” (Fig. 2).

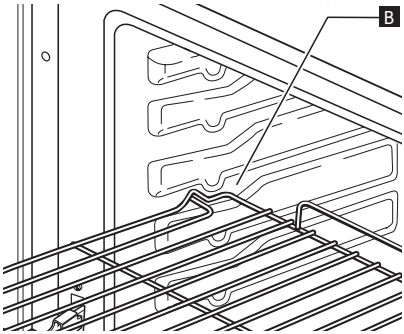


Fig. 2

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo hasta “C” (Fig. 3).

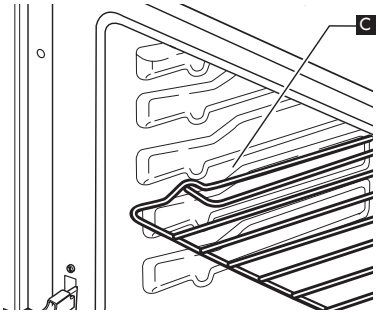


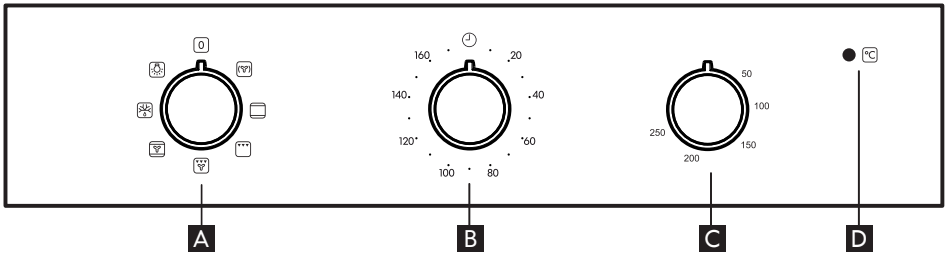
Fig. 3

4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Los otros accesorios, como la bandeja grasera y la bandeja para asar, son introducidos exactamente de la misma forma. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

Las bandejas disponen de topes para evitar que se caigan las baldas.

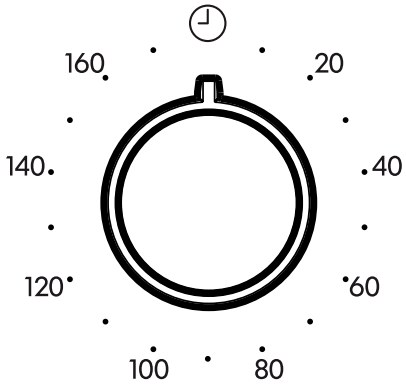
Panel de mandos



A Selector de funciones
B Programador del tiempo de cocción
C Selector del termostato
D Luz indicadora del termostato (roja)

Uso diario

Para encender el horno
Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee. Se enciende la luz del horno.
Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura. El piloto rojo del termostato se enciende, y se vuelve a apagar
cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada. Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición “0”.



Programador del tiempo de cocción
Para iniciar el temporizador, gire el mando 360° y, luego, colóquelo en el tiempo necesario.
Este selector se puede usar para configurar un tiempo de cocción de entre 1 y 180 minutos.
Para fijar el tiempo de cocción, después de seleccionar la función de cocción adecuada, gire el selector en sentido horario y, luego, gírelo en sentido contrario hasta fijar la duración de cocción deseada.

Tabla de funciones del horno

El horno tiene 4 niveles de cocción. Cuente hacia arriba desde el nivel inferior.

Función		Descripción de la función
0	**HORNO APAGADO**	-
	AIRE FORZADO	Para cocinar hasta en dos niveles al mismo tiempo diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras o pasteles). Esta función puede usarse para cocinar diferentes alimentos sin que los olores pasen de un alimento a otro. Use el 3er nivel para cocinar en una única balda. Para cocciones en dos niveles, utilice el 1° y el 3° nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.
	CONVENCIONAL (Calor Superior e Inferior)	Función adecuada para cocinar cualquier alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Se recomienda utilizar el segundo nivel de cocción.
	GRILL	Para asar filetes de carne, kebabs y salchichas, para cocinar verduras gratinadas y pan tostado. Precaliente el horno durante 3 - 5 min. Aconsejamos utilizar el cuarto nivel de cocción. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Al cocinar carne, vierta un poco de agua en la bandeja grasera (en el tercer nivel) para reducir el humo y las salpicaduras de grasa. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	GRATINADO CON VENTILADOR	Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados). Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Al cocinar carne, es aconsejable verter agua en la grasera colocada en el primer/segundo nivel. para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. De vuelta a la carne durante la cocción. La puerta tiene que permanecer cerrada durante este ciclo de cocción.
	CONVECCIÓN	Para cocer tartas con relleno líquido (dulces o saladas), pizzas en un nivel. Si es necesario, cambie las posiciones de los platos en la balda para cocinar la comida de forma más uniforme.
	DESCONGELACIÓN	Esta función se puede utilizar para descongelar más rápidamente los alimentos a temperatura ambiente. Mantenga el alimento dentro del envase para evitar que se seque. Se recomienda utilizar el nivel de cocción central.
	LUZ	Para encender la luz del horno.

Tablas de cocción

Tipo de alimento	Función	Precalentamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
DULCES, REPOSTERÍA, ETC.					
Bizcochos		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Galletas, tartaletas		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Petit choux		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Merengues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pan, pizza, focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizzas congeladas		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Volovanes, canapés de hojaldre		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas		X	2	190-200	45-55
Lasaña y carne		X	1-3	200	45-100
Carne y patatas		X	1-3	200	45-100
Pescado y verduras		X	1-3	180	30-50

Tipo de alimento	Función	Precalentamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
CARNE					
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		X	2	190-200	70-100
Pollo, conejo, pato 1 kg		X	2	200-230	50-100
Pavo, oca 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
PESCADO					
Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero)		X	2	180-200	40-60
VERDURA					
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		X	2	180-200	50-60

Tabla de cocción para la función GRILL

Tipo de alimento	Función	Precalentamiento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Tostada		X	4	200	2-5
Verduras gratinadas		X	3	200	10-20
Filetes de pescado / de carne		X	3	200-225	25-35
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		X	4	200	30-50
Pierna o jarrete de cordero		–	3	200	55-70
Patatas asadas		–	3	200	45-55
Pollo asado 1 - 1,3 Kg		–	2	200	55-70
Rosbif poco hecho 1 kg		–	3	200	30-40

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados.

Limpieza y mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Exterior del horno

ⓘ **IMPORTANTE:** no use detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

ⓘ **IMPORTANTE:** no use estropajos abrasivos o metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilice detergentes específicos para horno y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO). El cristal interior es liso para facilitar su limpieza.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

Accesorios

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

MANTENIMIENTO

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

Para extraer la puerta

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los ganchos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

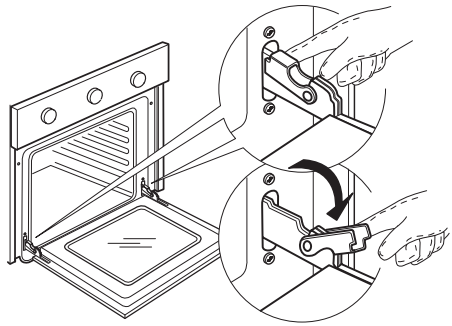


Fig. 1

3. Cierre la puerta el máximo que pueda (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2, 3, 4).

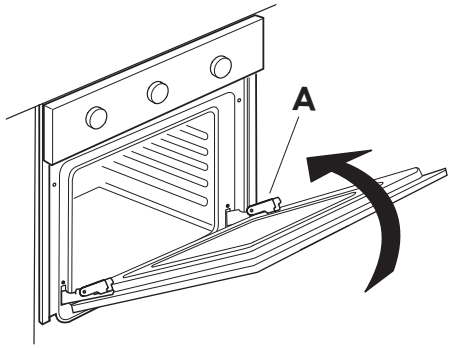


Fig. 2

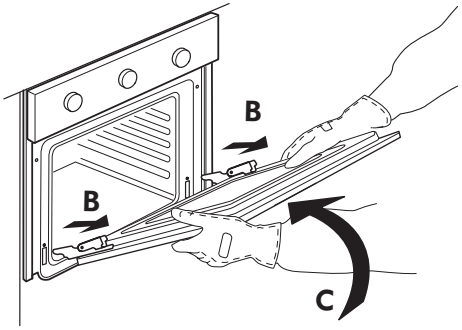


Fig. 3

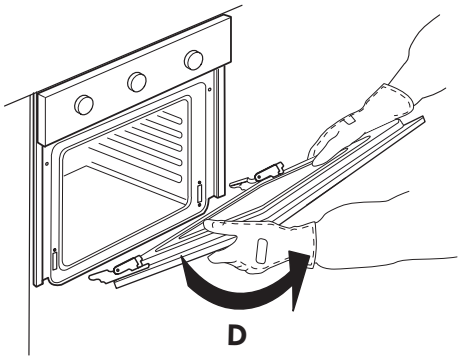


Fig. 4

Para montar la puerta

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

Para cambiar la bombilla posterior

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

Fig. 8

2. Desatornille la tapa de la lámpara (Fig. 8), cambie la lámpara (véase la nota sobre el tipo de lámpara) y vuelva a colocar la tapa atornillándola.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

NOTA:

Use sólo lámparas incandescentes de tipo E-14, T300°C, 25-40W/230V.
Las bombillas están disponibles a través del servicio de asistencia técnica de IKEA.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	No se detecta ninguna potencia eléctrica.	Compruebe la presencia de potencia eléctrica.
	El horno no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el horno a la red eléctrica.
	'El selector del horno está configurado en "**0**".	Gire el selector del horno y seleccione una función de cocción.
	El selector del horno se encuentra girado a " ".	Gire el selector del horno y seleccione una función de cocción.

Antes de llamar al Servicio de Atención:

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla "Qué hacer si...".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.
Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que hay tras la palabra Service en la placa de características), en el extremo derecho de la cavidad (visible cuando la puerta del horno esté abierta);

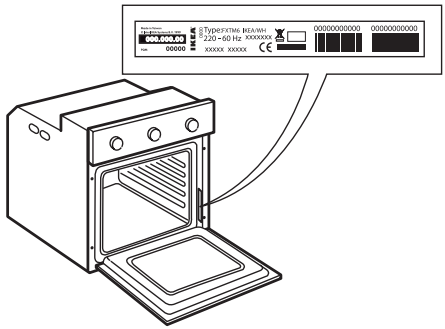
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

Datos técnicos

Dimensiones	
Ancho	595
Alto	595
Fondo	564
Volumen útil l	56
Área de la bandeja de cocción más grande (superficie neta) cm^2	1200
Elemento de calentamiento inferior W	1150
Grill W	1400
Ventilador de enfriamiento W	18-20
Lámpara del horno W	25
Potencia total W	2600
Número de funciones	6
Consumo de energía kWh	0,79
Watios del ventilador del horno W	25
Consumo de energía con una carga normal y la resistencia superior + inferior kWh	1,10
Consumo de Energía con una carga estándar y calentamiento de aire forzado kWh	0,79

La información técnica se encuentra en la placa de datos del interior del aparato.



Instalación

Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierre bien. Si tiene problemas, póngase en contacto con su vendedor o con el Servicio de Asistencia más cercano. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

Preparación del mueble para empotrar el horno

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Corte todas las piezas del armario antes de colocar el horno en el hueco y quite todas las virutas de madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

Recomendaciones generales

Antes del uso

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- No quite la placa de características ubicada a la derecha del marco de la puerta.
- Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200° durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se aferre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no entren en contacto con las piezas calientes del horno o queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

Bloqueo de la puerta
Para abrir la puerta con el bloqueo de la puerta, consulte la Fig 1.

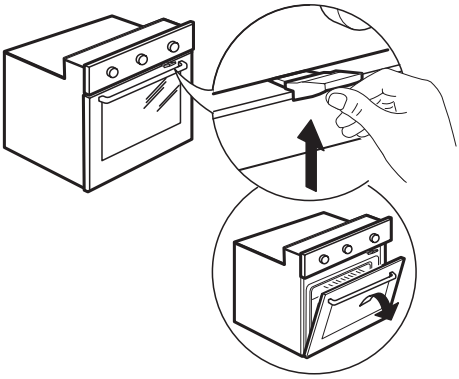


Fig. 1

Si lo desea, puede retirar el bloqueo de seguridad de la puerta siguiendo los pasos de la secuencia de imágenes de la Fig. 2.

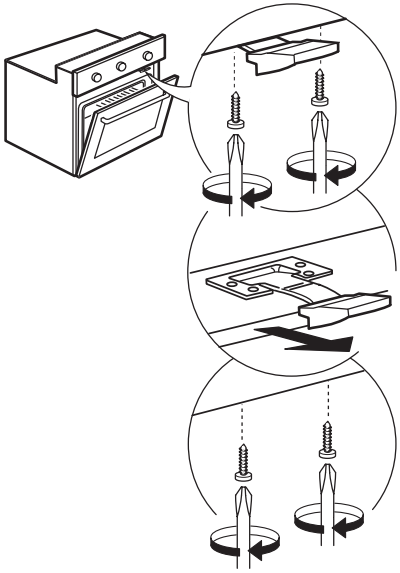


Fig. 2

Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.

Cuestiones medioambientales

Eliminación del embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Eliminación del producto

- Este electrodoméstico está marcado con arreglo a la directriz europea 2002/96/EC sobre la Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.

- El símbolo ▬ en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si esto se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

Declaración de conformidad CE

- Este horno, que ha sido diseñado para entrar en contacto con alimentos, cumple la Norma Europea (CE) n° 1935/2004. Ha sido diseñado, fabricado y vendido con arreglo a los requisitos de seguridad de la directiva de “Baja Tensión” 2006/95/CE (que reemplaza a 73/23/CEE y las posteriores enmiendas), y los requisitos de protección de “EMC” 2004/108/CE.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?
Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?
Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

¿Quién llevará a cabo el servicio?
El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre está garantía?
La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (N° 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?
El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?
- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros

proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA.
  No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?
La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.
No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez
Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:
- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El SERVICIO POSTVENTA dedicado para aparatos IKEA
Por favor, no dude en contactar con el Proveedor de Servicio designado por IKEA para:
- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?

En la última página de este manual encontrará el listado de Proveedores de Servicio designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran

en la placa de datos técnicos del aparato.

¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!
Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais
Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con Post-Venta sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας	**44**	**Τι να κάνετε εάν …...**	**56**
Περιγραφή προϊόντος	**48**	**Τεχνικά στοιχεία**	**57**
Πίνακας ελέγχου	**50**	**Εγκατάσταση**	**58**
Καθημερινή χρήση	**50**	**Ηλεκτρική σύνδεση**	**60**
Πίνακες ψησίματος	**52**	**Περιβαλλοντικά θέματα**	**60**
Καθαρισμός και συντήρηση	**54**	**ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ**	**61**

Πληροφορίες ασφαλείας

Η προσωπική σας ασφάλεια και η ασφάλεια άλλων ατόμων είναι πολύ σημαντική.
Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάζετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

⚠ Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.
Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.
Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου πρέπει να διεξάγεται από αρμόδιο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

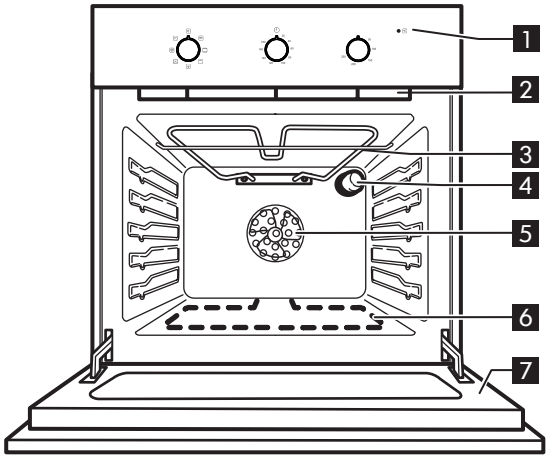
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Όταν εγκατασταθεί η συσκευή, παρέχετε μια ασφάλεια κυκλώματος πολλαπλών πόλων με διαχωρισμό επαφής (τουλάχιστον 3 mm) σε όλους τους πόλους, η οποία να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σύμφωνα με την κατηγορία υπέρτασης III και να ενσωματωθεί στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες καλωδίωσης.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε γυμνά πόδια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για το ψήσιμο φαγητών. Δεν επιτρέπεται άλλος τρόπος χρήσης (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπτών.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσεων αν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται υπερβολικά κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά

στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός κι αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, επειδή μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του ψησίματος, απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Αφήστε το ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα πάνω από τον πίνακα διακοπτών. Μη φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή: υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μη ζεσταίνετε και μη μαγειρεύετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου, με αποτέλεσμα να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν προσθέσετε αλκοόλ κατά το ψήσιμο φαγητών (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), μην ξεχνάτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Απομακρύνετε τα παιδιά από το φούρνο κατά τη διάρκεια

του κύκλου πυρόλυσης. (Μόνο για φούρνους με τη λειτουργία πυρόλυσης).
- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και μετά από αυτόν, τα κατοικίδια ζώα (ιδιαίτερα τα πουλιά) πρέπει να παραμένουν μακριά από την περιοχή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τον ανιχνευτή θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν το φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το γυαλί στην πόρτα του φούρνου, επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη θρυμμάτιση του γυαλιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

Απόρριψη οικιακών συσκευών
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιούμενα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής.

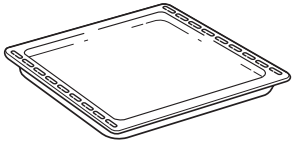
Περιγραφή προϊόντος



1 Πίνακας ελέγχου
2 Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
3 Σχάρα
4 Πίσω λαμπτήρας φούρνου
5 Ανεμιστήρας φούρνου
6 Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)
7 Πόρτα φούρνου

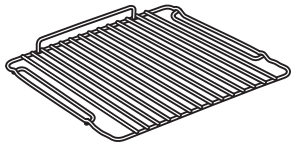
Εξαρτήματα

Ταψί ψησίματος



1x

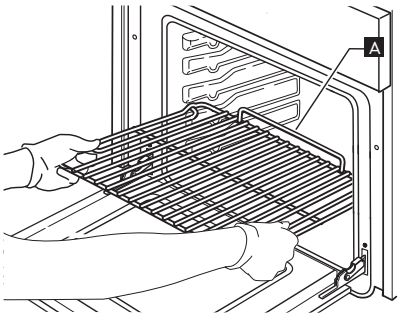
Συρμάτινη σχάρα



1x

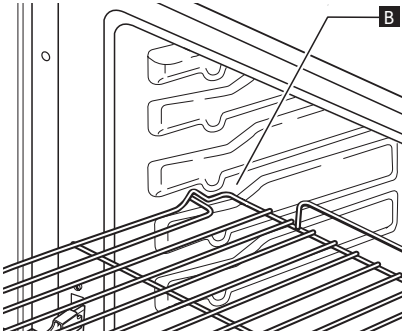
Τοποθέτηση συρμάτων σχαρών και άλλων εξαρτημάτων στο φούρνο
Η συρμάτινη σχάρα και τα υπόλοιπα εξαρτήματα διαθέτουν μηχανισμό ασφάλισης, ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν κατά λάθος.

1. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα σε οριζόντια θέση, με το ανυψωμένο τμήμα «A» στραμμένο προς τα πάνω (εικ. 1).



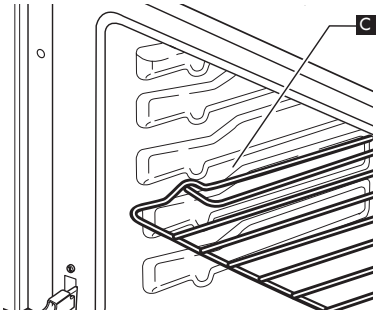
Εικ. 1

2. Δώστε κλίση στη συρμάτινη σχάρα, όταν φτάσει τη θέση ασφάλισης «B» (εικ. 2).



Εικ. 2

3. Επαναφέρετε τη συρμάτινη σχάρα στην οριζόντια θέση και πιέστε την τέρμα μέχρι τη θέση «C» (εικ. 3).

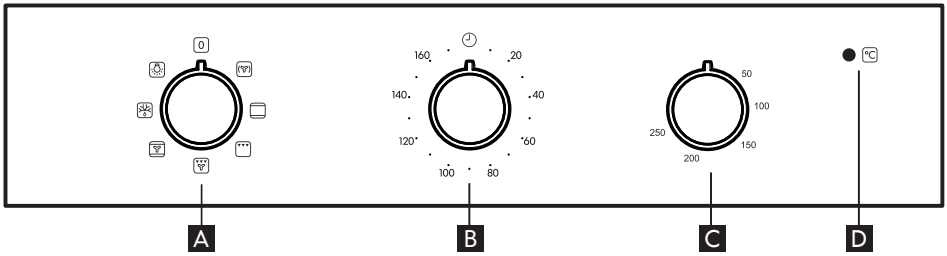


Εικ. 3

4. Για να αφαιρέσετε τη συρμάτινη σχάρα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με αντίστροφη σειρά.

Τα υπόλοιπα εξαρτήματα, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Η προεξοχή στην επίπεδη επιφάνεια διευκολύνει την ασφάλιση των εξαρτημάτων στη θέση τους. Τα ταψιά διαθέτουν αναστολείς για να αποφεύγεται η απρόσεκτη απόσυρση των ραφιών.

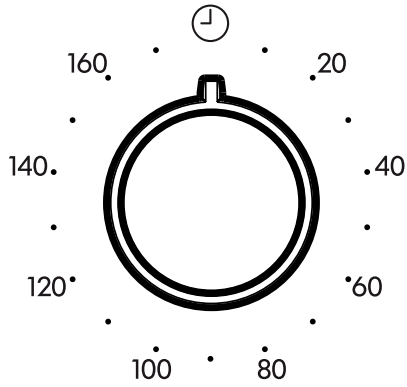
Πίνακας ελέγχου



A Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
B Διακόπτης επιλογής χρόνου ψησίματος
C Διακόπτης θερμοστάτη
D Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη (κόκκινη)

Καθημερινή χρήση

Ενεργοποίηση του φούρνου
Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής στην επιθυμητή λειτουργία. Το φως του φούρνου θα ανάψει.
Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η κόκκινη λυχνία led του θερμοστάτη θα ανάψει και θα σβήσει ξανά, όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία φούρνου. Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση «0».



Διακόπτης επιλογής χρόνου ψησίματος
Για να ξεκινήσετε το χρόνο του χρονοδιακόπτη, περιστρέψτε το διακόπτη κατά 360° και μετά θέστε τον στο ζητούμενο χρόνο.
Ο διακόπτης αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος από 1 έως 180 λεπτά.
Για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, μετά την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά και, στη συνέχεια, προς τα αριστερά στην επιθυμητή διάρκεια ψησίματος.

Πίνακας λειτουργιών φούρνου

Ο φούρνος διαθέτει 4 επίπεδα ψησίματος. Μετρήστε από το χαμηλότερο επίπεδο.

Λειτουργία		Περιγραφή λειτουργίας
0	**ΣΒΗΣΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**	-
	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο επίπεδα σχάρας το μέγιστο (π.χ. ψάρια, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς μεταφορά οσμών από το ένα φαγητό στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 3° επίπεδο για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο. Για να ψήσετε σε δύο επίπεδα σχάρας, χρησιμοποιήστε το 1° και το 3° επίπεδο. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ (άνω και κάτω θέρμανση)	Λειτουργία κατάλληλη για το ψήσιμο οποιουδήποτε φαγητού σε ένα επίπεδο σχάρας. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το δεύτερο επίπεδο για ψήσιμο.
	ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Προθερμάνετε το φούρνο για 3 - 5 λεπτά. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το 4° επίπεδο για ψήσιμο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Όταν ψήνετε κρέας, συνιστάται να προσθέσετε λίγο νερό στο ταψί για λίπη (στο 3° επίπεδο) για να μειωθούν οι καπνοί και τα υπολείμματα λίπους. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (ροστ μπιφ, ψητό). Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Εάν ψήνετε κρέας, συνιστάται να προσθέσετε νερό στο ταψί για λίπη στο πρώτο/δεύτερο επίπεδο. Με αυτόν τον τρόπο, μειώνονται οι καπνοί και τα πιτσιλίσματα λίπους. Γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου ψησίματος, η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ	Για να ψήσετε κέικ με υγρή γέμιση (γλυκά ή αλμυρά) σε ένα επίπεδο. Εάν απαιτείται, συνιστάται να αλλάξετε τη θέση των σκευών, για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο.
	ΞΕΠΑΓΩΜΑ	Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για να επιταχυνθεί το ξεπάγωμα τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τοποθετήστε στο φούρνο τα τρόφιμα με τη συσκευασία τους ώστε να μην ξεραθούν. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το κεντρικό επίπεδο για ψήσιμο.
	ΦΩΣ	Για να ανάψετε το φως του φούρνου.

Πίνακες ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΓΛΥΚΑ, ΚΛΠ.					
Κέικ που φουσκώνουν		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Πίτες με γέμιση (τσίζκεϊκ, στρούντελ, πίτα φρούτων)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Μπισκότα/τάρτες		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Σου		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Μαρέγκα		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Ψωμί/πίτσα/ φοκάτσια		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Παγωμένη πίτσα		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Βολοβάν /Αλμυρά με φύλλο κρούστας		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Λαζάνια, ζυμαρικά στο φούρνο, κανελόνια, φλαν		X	2	190-200	45-55
Λαζάνια & Κρέας		X	1-3	200	45-100
Κρέας & Πατάτες		X	1-3	200	45-100
Ψάρι & Λαχανικά		X	1-3	180	30-50

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ					
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		X	2	190-200	70-100
Κοτόπουλο/ Κουνέλι/Πάπια 1Kg		X	2	200-230	50-100
Γαλοπούλα/Χήνα 3Kg		X	1/2	190-200	80-130
ΨΑΡΙ					
Ψάρι στο φούρνο/ σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		X	2	180-200	40-60
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		X	2	180-200	50-60

Πίνακας ψησίματος με λειτουργία ΓΚΡΙΛ

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοστ		X	4	200	2-5
Λαχανικά ογκρατέν		X	3	200	10-20
Ψάρι φιλέτο / φέτες		X	3	200-225	25-35
Λουκάνικα/ σουβλάκια/ παϊδάκια/ χάμπουργκερ		X	4	200	30-50
Μπούτι αρνιού/ κότσι		–	3	200	55-70
Ψητές πατάτες		–	3	200	45-55
Ψητό κοτόπουλο 1 - 1,3 Kg		–	2	200	55-70
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1Kg		–	3	200	30-40

Σημείωση: οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Σε περίπτωση τυχαίας επαφής των προϊόντων αυτών με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για τα πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Εσωτερικό φούρνου

ⓘ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση σμάλτου και το τζάμι της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετέ τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να απομακρυνθούν οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες και οι λεκέδες από τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για πιο εύκολο καθαρισμό (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
  Το εσωτερικό μέρος του τζαμιού είναι λείο ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

Εξαρτήματα

- Αφήστε τα να μουλιάσουν με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

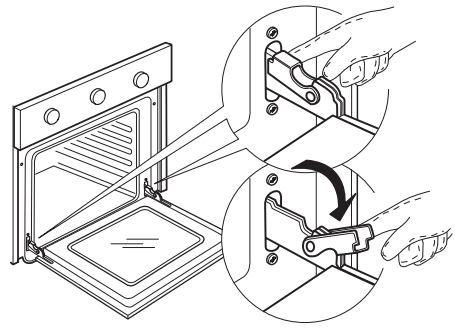
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν από την εκτέλεση των παρακάτω διαδικασιών.
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.

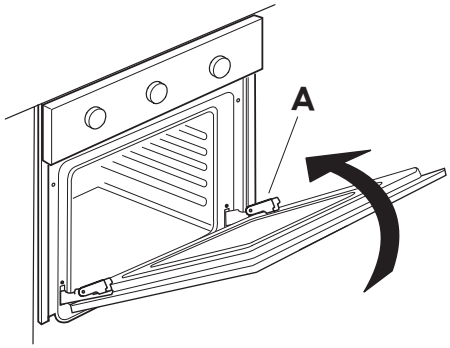
Για να αφαιρέσετε την πόρτα

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (εικ. 1).

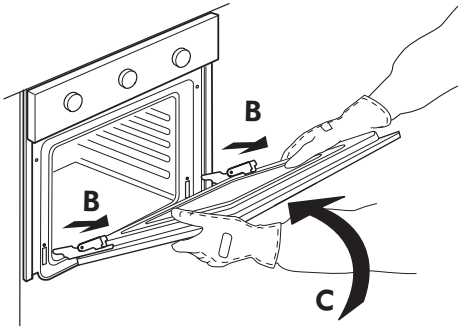


Εικ. 1

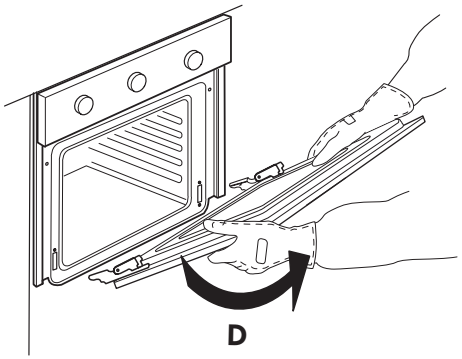
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (D) (εικ. 2, 3, 4).



Εικ. 2



Εικ. 3



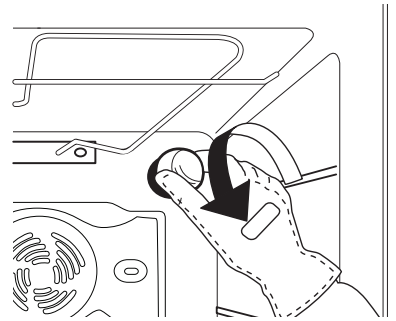
Εικ. 4

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα

1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα.

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.



Εικ. 8

2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 8), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυρακτώσεως 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ.

Τι να κάνετε εάν .....

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος από το κεντρικό δίκτυο.	Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα από το κεντρικό δίκτυο.
	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος στην ηλεκτρική τροφοδοσία.	Συνδέστε το φούρνο στην τροφοδοσία.
	Ο διακόπτης επιλογής του φούρνου βρίσκεται στη θέση «**0**».	Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής του φούρνου και επιλέξτε μια λειτουργία ψησίματος.
	Ο διακόπτης επιλογής του φούρνου βρίσκεται στη θέση «⏻».	Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής του φούρνου και επιλέξτε μια λειτουργία ψησίματος.

Πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών:

1. Προσπαθήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον πίνακα «Τι να κάνετε εάν ...».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν μετά από τους παραπάνω ελέγχους η βλάβη παραμένει, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ.
Δηλώστε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο του φούρνου.
- Τον αριθμό service (μετά την ένδειξη «Service» στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

SERVICE 0000 000 00000

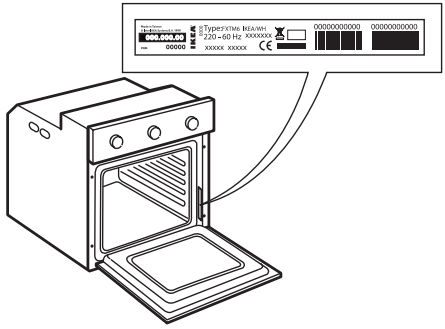
- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις	
Πλάτος	595
Ύψος	595
Βάθος	564
Ωφέλιμος όγκος l	56
Εμβαδόν μεγαλύτερου ταψιού ψησίματος (καθαρή επιφάνεια) cm^2	1200
Κάτω αντίσταση W	1150
Γκριλ W	1400
Ανεμιστήρας ψύξης W	18-20
Λαμπτήρας φούρνου W	25
Συνολική κατανάλωση W	2600
Αριθμός λειτουργιών	6
Κατανάλωση ενέργειας kWh	0,79
Ισχύς ανεμιστήρα φούρνου W	25
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο και πάνω + κάτω αντίσταση kWh	1,10
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο και θέρμανση με εξαναγκασμένο αέρα kWh	0,79

Τα τεχνικά στοιχεία αναγράφονται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών στο εσωτερικό της συσκευής.



Εγκατάσταση

Μετά την αφαίρεση του φούρνου από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Για να αποφευχθούν τυχόν ζημιές, αφαιρείτε το φούρνο από τη βάση φελιζόλ μόνο κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.

Προετοιμασία του επίπλου

- Τα έπιπλα κουζίνας που έρχονται σε άμεση επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν πρέπει να είναι πλέον δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, το ελάχιστο απαιτούμενο άνοιγμα ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω μέρος του φούρνου πρέπει να είναι ελεύθερο.

Γενικές συστάσεις

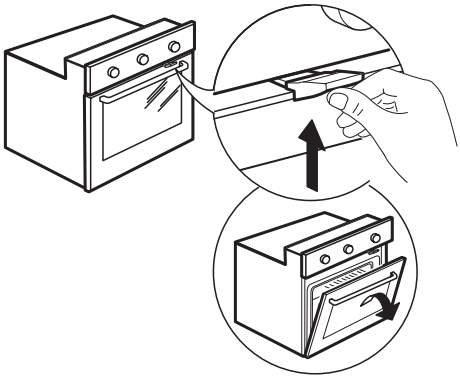
Πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα εξαρτήματα.
- Μην αφαιρέσετε την πλάκα ονομαστικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του πλαισίου πόρτας.
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο και ζεστάνετε το φούρνο στους 200° για περίπου μία ώρα, ώστε να απομακρυνθούν οι οσμές και οι καπνοί από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης

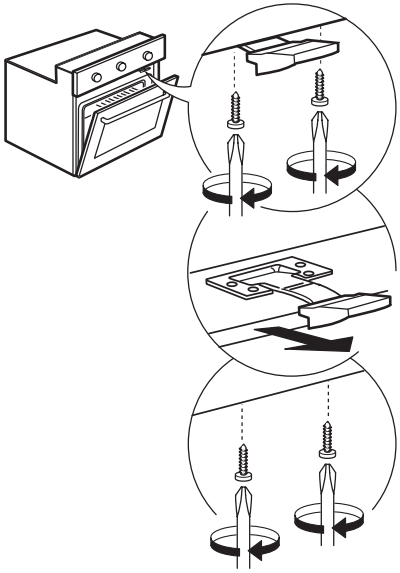
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Μην στηρίζεστε στην πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Μη σέρνετε ποτέ τις κατσαρόλες και τα ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση σμάλτου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά μέρη του φούρνου ή ότι δεν μπορεί να σφηνωθούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

Διάταξη ασφάλισης πόρτας
Για να ανοίξετε την πόρτα με τη διάταξη ασφάλισης, ανατρέξτε στην εικ. 1.



Εικ. 1

Η διάταξη ασφαλείας της πόρτας μπορεί να αφαιρεθεί όπως φαίνεται στη σειρά εικόνων (βλ. εικ. 2).



Εικ. 2

Ηλεκτρική σύνδεση

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της ΙΚΕΑ.

Περιβαλλοντικά θέματα

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης (♺). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του προϊόντος αυτού.

- Το σύμβολο ▬ στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται στο ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο εάν αναφέρεται κάτι τέτοιο στον πίνακα ψησίματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες φούρνου με μαύρη λάκα ή σμάλτο, επειδή απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήνετε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που χρειάζονται παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Δήλωση συμμόρφωσης CE

- Ο φούρνος αυτός, που προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον ευρωπαϊκό κανονισμό (CE) αρ. 1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ για τη «Χαμηλή τάση» (η οποία αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις) και τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ για την «ΗΜΣ».

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Ποια είναι η διάρκεια της εγγύησης της ΙΚΕΑ;
Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ, με εξαίρεση τις συσκευές που ονομάζονται LAGAN όπου ισχύει εγγύηση δύο (2) ετών. Απαιτείται η πρωτότυπη απόδειξη αγοράς ως αποδεικτικό στοιχείο. Εάν εκτελεστούν εργασίες σέρβις εντός εγγύησης, δε θα επεκταθεί το χρονικό διάστημα της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιες συσκευές δεν καλύπτονται από την εγγύηση πέντε (5) ετών της ΙΚΕΑ;
Η σειρά συσκευών με την επωνυμία LAGAN, καθώς και όλες οι συσκευές που αγοράστηκαν από το κατάστημα ΙΚΕΑ πριν από την 1η Αυγούστου 2007.

Ποιος εκτελεί τις εργασίες επισκευής;
Ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εκτελέσει τις εργασίες επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών ή του δικτύου εξουσιοδιοτημένων συνεργατών επισκευής.

Ποιες περιπτώσεις καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;
Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωματικής κατασκευής ή ελαττωματικών υλικών από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα ΙΚΕΑ. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις αναφέρονται στην παράγραφο με τίτλο «Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;». Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, καλύπτεται το κόστος αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, εξαρτήματα, εργατικά και μετακινήσεις, εφόσον για την επισκευή της συσκευής δεν απαιτούνται ειδικές δαπάνες. Υπό τις προϋποθέσεις αυτές, ισχύουν οι κατευθυντήριες οδηγίες της ΕΕ (99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα αντικαθιστώμενα εξαρτήματα αποτελούν ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ.

Πώς θα αποκαταστήσει το πρόβλημα η ΙΚΕΑ;
Ο επιλεγμένος παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική του κρίση, εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση αυτή. Εάν η βλάβη καλύπτεται από την εγγύηση, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής μέσω των δικών του τεχνικών και κατά την αποκλειστική του κρίση θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Ποιες περιπτώσεις δεν καλύπτονται από τη συγκεκριμένη εγγύηση;
- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβη από πρόθεση ή αμέλεια, βλάβη που οφείλεται σε μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση, βλάβη που οφείλεται σε χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή βλάβη λόγω του νερού, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, βλάβης λόγω υπερβολικής συσσώρευσης αλάτων στην παροχή νερού, καθώς και βλάβη που οφείλεται σε μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Αναλώσιμα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και χαρακιές και πιθανοί αποχρωματισμοί.
- Τυχαία βλάβη που προκαλείται από ξένα σωματίδια ή ουσίες, καθώς και βλάβη που οφείλεται στον καθαρισμό ή την απόφραξη φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Ζημιές στα παρακάτω εξαρτήματα: υαλοκεραμικές επιφάνειες, πρόσθετα εξαρτήματα, σκεύη και καλάθια μαχαιροπίρουνων, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, λάστιχα στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, περιβλήματα και τμήματα περιβλημάτων. Εκτός εάν αυτές οι ζημιές αποδεχτεί πως έχουν προκληθεί από ελαττωματική λειτουργία του προϊόντος.
- Περιπτώσεις στις οποίες δεν μπορεί να

εντοπιστεί κάποια βλάβη κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν εκτελούνται από τους επιλεγμένους μας παροχείς υπηρεσιών επισκευής ή/και από εξουσιοδοτημένο συνεργάτη υπηρεσιών επισκευής ή περιπτώσεις στις οποίες δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή εγκατάστασης που δεν πληρεί τις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την ΙΚΕΑ.
- Το κόστος της αρχικής εγκατάστασης της συσκευής ΙΚΕΑ.
  Ωστόσο εάν ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή πρέπει να αντικαταστήσει την συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης τότε η τυχόν εγκατάσταση ή απεγκατάσταση επίσης δεν καλύπτεται από τους όρους αυτής της εγγύησης. Ο πελάτης βέβαια μπορεί να επικοινωνήσει ή με τον παροχέα του σέρβις ή με το κατάστημα του ΙΚΕΑ από όπου αγόρασε το προϊόν και να ζητήσει πλήρη πληροφόρηση.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν σε περιπτώσεις στις οποίες οι εργασίες εκτελούνται σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά για προσαρμογή της συσκευής στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας μιας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της ΙΚΕΑ σας παρέχει ειδικά νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις που ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα.

Ωστόσο αυτές οι προϋποθέσεις δεν περιορίζουν με κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που περιγράφηκαν στην τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος

Για συσκευές που αγοράζονται από μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες επισκευής θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα.

Η εκτέλεση των υπηρεσιών επισκευής στο πλαίσιο της εγγύησης είναι υποχρεωτική, μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:
- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται το αίτημα για εργασίες εγγύησης,
- τις Οδηγίες συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες ασφάλειας του εγχειριδίου χρήσης.

Η αποκλειστική ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ για συσκευές της ΙΚΕΑ

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με τον εγκεκριμένο παροχέα υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης της ΙΚΕΑ για:
- αίτημα εργασιών στο πλαίσιο της εγγύησης,
- διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής ΙΚΕΑ στην ειδική μονάδα επίπλου κουζίνας της ΙΚΕΑ,
- διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών ΙΚΕΑ.

Για να διασφαλιστεί η παροχή βέλτιστης υποστήριξης, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο χρήσης πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Τρόπος επικοινωνίας

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχέων υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης της ΙΚΕΑ και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται η χρήση των ειδικών τηλεφωνικών αριθμών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ανατρέχετε πάντα στους τηλεφωνικούς αριθμούς που παρέχονται στο εγχειρίδιο της συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Επίσης, ανατρέχετε πάντα στον αριθμό προϊόντος της IKEA (8ψήφιος κωδικός) και το 12ψήφιο αριθμό επισκευής που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής σας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!
Αποτελεί αποδεικτικό αγοράς και είναι απαραίτητη ώστε να ισχύει η εγγύηση. Επίσης, στην απόδειξη αγοράς να αναφέρεται η επωνυμία και ο αριθμός του προϊόντος IKEA (8ψήφιος κωδικός) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;
Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	**64**	**Wat moet u doen als...**	**76**
Productbeschrijving	**68**	**Technische gegevens**	**77**
Bedieningspaneel	**70**	**Installatie**	**78**
Dagelijks gebruik	**70**	**Elektrische aansluiting**	**80**
Bereidingstabellen	**72**	**Bescherming van het milieu**	**80**
Reiniging en onderhoud	**74**	**IKEA GARANTIE**	**81**

Veiligheidsinformatie

Uw eigen veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk. Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

⚠ Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

⚠ **GEVAAR!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden. Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Elektrische installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Vervangingen van de voedingskabel moeten worden uitgevoerd door erkende technici. Neem contact op met erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.

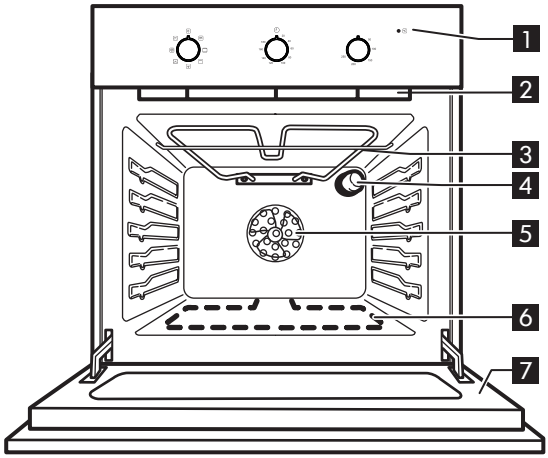
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Zorg bij de installatie van het apparaat voor een meerpolige stroomonderbreker met een contactscheiding (minstens 3 mm) in alle polen voor een volledige onderbreking volgens overspanningscategorie III en die ingebouwd moeten zijn in de vaste bedrading, in overeenstemming met de nationale regelgeving voor bedrading.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de desbetreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zonder supervisie mogen kinderen het apparaat niet reinigen of onderhoud voor gebruikers uitvoeren.
- De toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat en alle toegankelijke delen worden

heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder supervisie staan.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen ontvlambare materialen in of in de buurt van het apparaat: er kan brand uitbreken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd kinderen uit de buurt van de

oven tijdens de pyrolysecyclus (alleen voor ovens met een pyrolysefunctie).
- Tijdens en na de reiniging via pyrolyse moeten huisdieren (vooral vogels) uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursonde voor deze oven.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen immers het oppervlak beschadigen, wat ertoe kan leiden dat het glas barst.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt. Zo voorkomt u eventuele elektrische schokken.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten
- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snijd de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

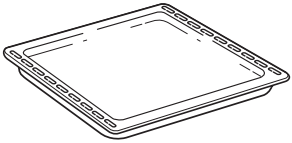
Productbeschrijving



1 Bedieningspaneel
2 Koelventilator (niet zichtbaar)
3 Grillelement
4 Ovenlampje achter
5 Ovenventilator
6 Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
7 Ovendeur

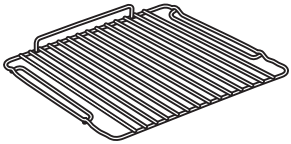
Accessoires

Bakplaat



1x

Rooster



1x

De roosters en andere accessoires in de oven plaatsen

Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).

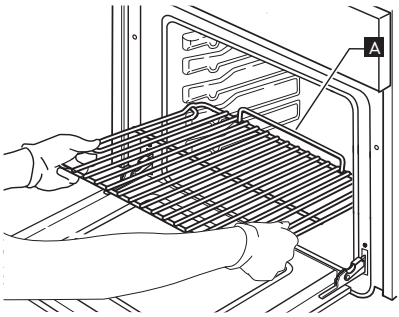


Fig. 1

2. Houd het rooster schuin op de blokkeerpositie “B” (Fig. 2).

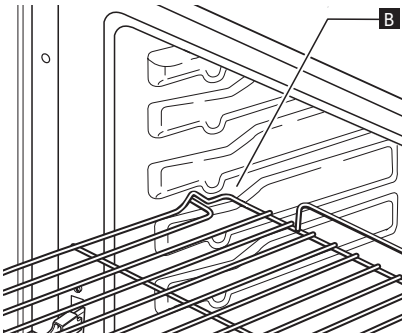


Fig. 2

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit “C” (Fig. 3).

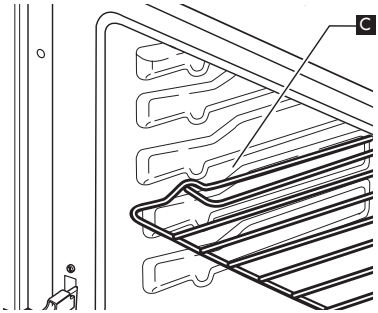


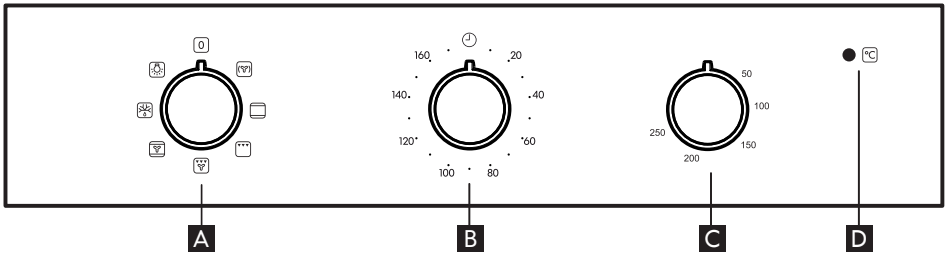
Fig. 3

4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

De platen zijn voorzien van stoppen, om te voorkomen dat de steunen uit de oven worden getrokken.

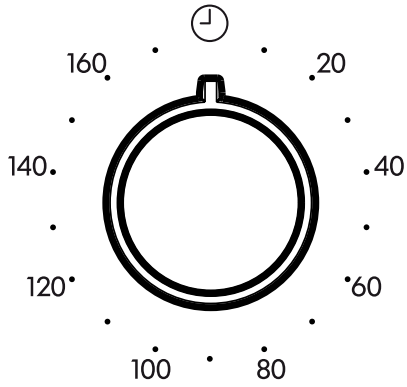
Bedieningspaneel



A Functieknop
B Programmeerknop bereidingstijd
C Thermostaatknop
D Indicatielampje thermostaat (rood)

Dagelijks gebruik

De oven inschakelen
Draai de functieknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden. Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. De rode led van de thermostaat gaat branden en gaat vervolgens uit
als de oven de gekozen temperatuur bereikt heeft. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op “0”.



Programmeerknop bereidingstijd
Om de timer te selecteren, draait u de knop 360° en plaatst u deze op de gewenste bereidingstijd.
Deze keuzeknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 180 minuten.
Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd.

Tabel ovenfuncties

De oven heeft 4 bereidingsniveaus. Tellen vanaf het onderste niveau.

Functie		Beschrijving functie
0	**OVEN UIT**	-
	HETELUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (b.v. vis, groente, taarten). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het derde niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Gebruik het eerste en derde niveau voor bereidingen op twee bakplaten. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt.
	CONVENTIONEEL (boven- en onderverwarming)	Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één steunhoogte. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het wordt geadviseerd de tweede steunhoogte te gebruiken voor de bereiding.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Verwarm de oven gedurende 3 - 5 min. voor. Aanbevolen wordt de 4e steunhoogte te gebruiken voor de bereiding. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Giet, bij de bereiding van vlees, wat water in de opvangbak (op de 3e steunhoogte) om de rook en vetspetters te beperken. Tijdens het bereiden moet de ovendeur gesloten blijven.
	GRILLEN MET VENTILATOR	Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). Tijdens het bereiden moet de ovendeur gesloten blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen wat water in de opvangbak te gieten, die op de eerste of tweede steunhoogte geplaatst kan worden. Dit is om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien. Tijdens deze bereidingscyclus moet de deur gesloten blijven.
	GEVENTILEERD	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten van plaats te veranderen op de plaat om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
	ONTDOOIEN	Deze functie kan gebruikt worden om het ontdooien van voedsel op kamertemperatuur te versnellen. Laat het voedsel in zijn verpakking zitten om uitdrogen te voorkomen. Het wordt geadviseerd de middelste steunhoogte te gebruiken voor de bereiding.
	VERLICHTING	Inschakeling van het ovenlampje.

Bereidingstabellen

Soort voedsel	Functie	Voor-verwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
GEBAK, TAART ETC.					
Luchtig gebak		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Koekjes / taartjes		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Soesjes		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Brood/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Diepvriespizza's		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne, pasta uit de oven, cannelloni, ovenschotels		X	2	190-200	45-55
Lasagne en vlees		X	1-3	200	45-100
Vlees en aardappelen		X	1-3	200	45-100
Vis en groente		X	1-3	180	30-50

Soort voedsel	Functie	Voor-verwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
VLEES					
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		X	2	190-200	70-100
Kip / konijn / eend 1 kg		X	2	200-230	50-100
Kalkoen / gans 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
VIS					
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		X	2	180-200	40-60
GROENTE					
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Bereidingstabel met GRILL-functie

Soort voedsel	Functie	Voor-verwarmen	Steunhoogte (vanaf bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Geroosterd brood		X	4	200	2-5
Gegratineerde groenten		X	3	200	10-20
Visfilet / moten vis		X	3	200-225	25-35
Worstjes/spiezen/ spareribs/ hamburgers		X	4	200	30-50
Lamsbout/schenkel		–	3	200	55-70
Gebakken aardappelen		–	3	200	45-55
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		–	2	200	55-70
Rosbief rosé 1 kg		–	3	200	30-40

Opmerking: de bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts indicatief.

Reiniging en onderhoud

REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

Buitenkant van de oven

ⓘ **BELANGRIJK:** gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

ⓘ **BELANGRIJK:** gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte) te verwijderen.
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
  Het glas aan de binnenkant is glad om het gemakkelijker te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

Accessoires

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING!**
- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding.

De deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).

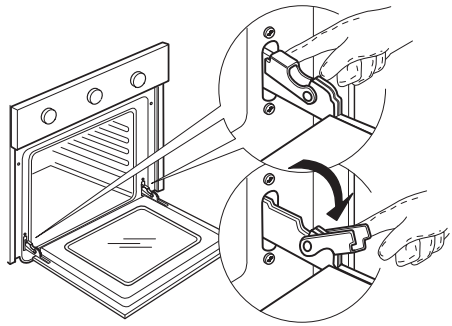


Fig. 1

3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2, 3, 4).

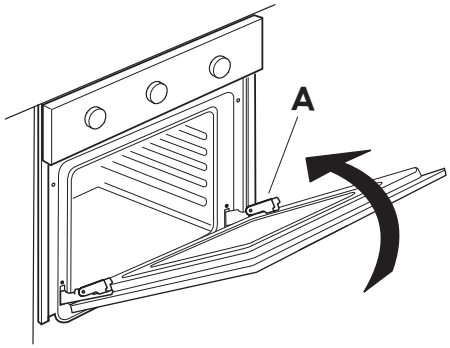


Fig. 2

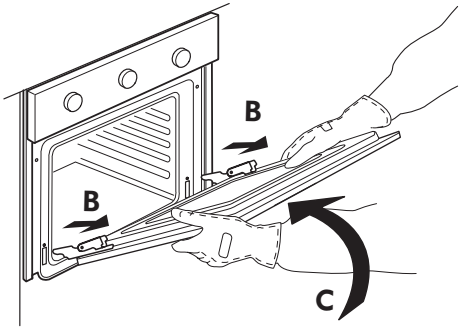


Fig. 3

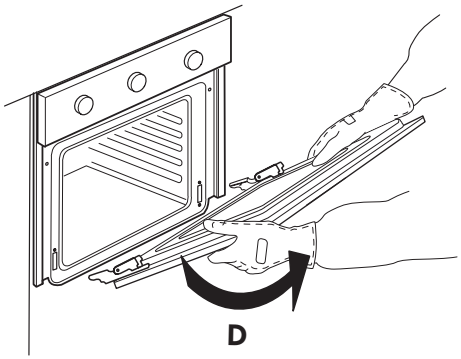


Fig. 4

De deur weer terugplaatsen

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

Het lampje aan de achterkant vervangen

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

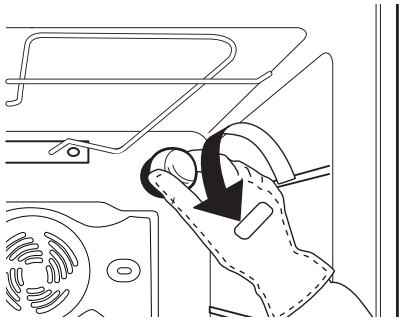


Fig. 8

2. Draai het beschermkapje los (fig. 8), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

OPMERKING:
gebruik alleen 25-40W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de IKEA Klantenservice.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Er is geen elektrische stroom.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft.
	De oven is niet aangesloten op de netvoeding.	Sluit de oven aan op het stopcontact.
	De functieknop staat op "**0**".	Draai de functieknop en selecteer een bereidingsfunctie.
	De functieknop staat op "".	Draai de functieknop en selecteer een bereidingsfunctie.

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Wat moet u doen als...".
2. Zet het apparaat uit en weer aan om te controleren of het probleem is opgelost.

Neem contact op met de dichtstbijzijnde IKEA Klantenservice als de storing nog steeds optreedt na bovengenoemde controles.
Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open);

SERVICE 0000 000 00000

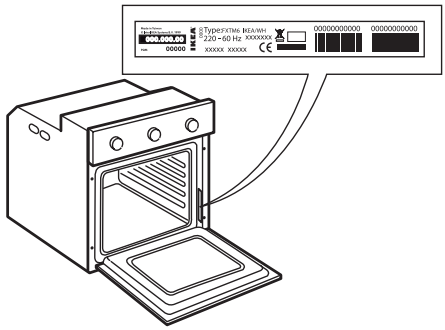
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem contact op met de IKEA Klantenservice als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Technische gegevens

Afmetingen	
Breedte	595
Hoogte	595
Diepte	564
Bruikbaar volume (l)	56
Oppervlakte van de grootste bakplaat (netto oppervlak) cm^2	1200
Onderste verwarmingselement W	1150
Grill W	1400
Koelventilator W	18-20
Ovenlampje W	25
Totaal nominaal vermogen W	2600
Aantal functies	6
Energieverbruik kWh	0,79
Vermogen ovenventilator in Watt	25
Energieverbruik bij een standaard belasting en boven- + onderverwarming in kWh	1,10
Energieverbruik bij een standaard belasting en heteluchtverwarming in kWh	0,79

De technische informatie staat op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.



Installatie

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

De oven op het inbouwen voorbereiden

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven in het meubel plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

Algemene aanbevelingen

Voor gebruik

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Verwijder het typeplaatje aan de rechterkant van de deurlijst niet.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens gebruik

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
- Schuif nooit met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

Deurvergrendeling
Voor het openen van de deur met de deurvergrendeling, zie Fig. 1.

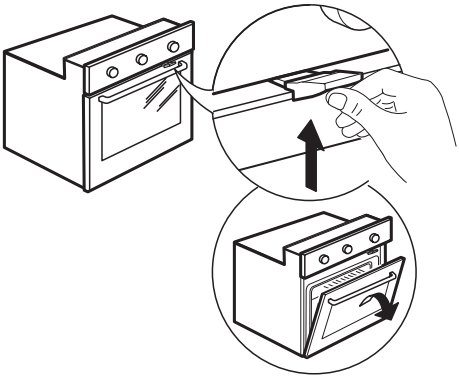


Fig. 1

De deurbeveiliging kan verwijderd worden door de afbeeldingen te volgen (zie Fig. 2).

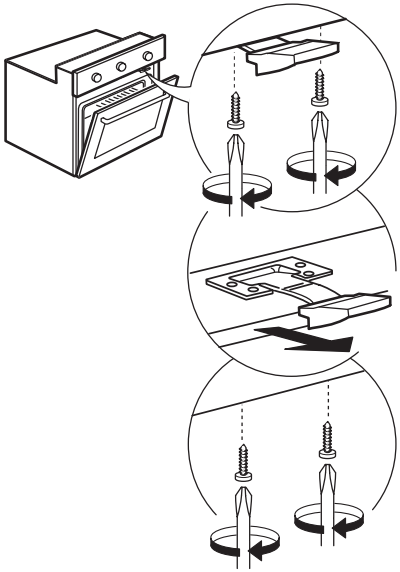


Fig. 2

Elektrische aansluiting

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Neem contact op met de IKEA Klantenservice.

Bescherming van het milieu

Verwerking van de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool ▬ op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

Conformiteitsverklaring CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de “EMC”-richtlijn 2004/108/EG.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?
Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA, uitgezonderd indien uw apparaat het merk LAGAN draagt, daar is de garantieperiode van twee (2) jaar van toepassing. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Welke apparatuur valt niet onder de vijf (5) jaar IKEA garantie?
De apparaten van het merk LAGAN en alle apparaten die gekocht zijn bij IKEA vóór 1 augustus 2007.

Wie zal de service uitvoeren?
De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?
De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel “Wat is er niet gedekt door deze garantie?” gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?
De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.
Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling,ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?
- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing

geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.
  Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:
- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie uit de Gebruiksaanwijzing.

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een door IKEA erkende Klantenservice:
- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijziging zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt

Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle door IKEA Klantenservices met hun overeenkomstig telefoonnummer.

Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.

BEWAAR DE KASSABON!
Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?
Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

5019 608 02261

© Inter IKEA Systems B.V. 2012

18535

AA-718240-1